



## BRILLO 6

Prodotto in polvere a base di zuccheri, ideale per caramellare i prodotti di pasta sfoglia durante la cottura. Grazie alla sua speciale composizione, il prodotto risulta caratterizzato da una ridotta "appiccicosità" in presenza di umidità e conferisce ai dolci un aspetto fragrante e fresco. BRILLO può essere utilizzato anche come sostituto dello zucchero nella preparazione di creme al burro, migliorandone la palatabilità.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070628

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

BRILLO è il prodotto ideale per ottenere pasticceria a base di sfoglia dalla superficie sempre lucida, croccante e dorata.

Con BRILLO l'appiccicosità risulta fortemente ridotta conferendo ai dolci un aspetto di fragranza e freschezza.

BRILLO è anche adatto per la lucidatura di croissant, danish pastry, fagottini.

BRILLO può sostituire lo zucchero nella preparazione di creme al burro migliorandone la palatabilità.

### MODO D'IMPIEGO

\*\*\*\*\*

Distribuire uniformemente con un setaccio un leggero strato di BRILLO sulla superficie della sfoglia senza bagnarla.

Cuocere come d'abitudine e comunque fino a completa doratura.

### DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### CONTAMINAZIONI

